

## **El agua sabor azul. Cuándo el agua deja de ser agua y se convierte en azul.**

Julia De Luís

Los objetos desaparecen en la boca convirtiéndose en vibraciones sensoriales, [Martínez de Albéniz], en percepción. Pero el mundo del gusto tiene su percepción limitada, como el mundo de los sentidos. El sabor del agua podría convertirse en color a través de la vibración.

La vista se mueve entre vaguedades de color, escribe García Bacca. Vaguedades como in-de-finidos, colores encerrados entre el campo de percepción vibratoria humana. Campo de percepción ridículo, millones de vibraciones por segundo recorren inadvertidas nuestro cuerpo.

La vista necesita de instrumentos inventados para superar la vaguedad y convertirse en trans-sentido. Convertirse en sentidos instruidos a través de técnica, que consigan percibir aquello que como simples humanos no nos es permitido.

A través de los instrumentos de técnica, el olor exhalado de esos colores llega a ser tan fuerte<sup>1</sup> que penetra la vista convirtiéndose en una vaguedad de color más.

Las vaguedades del gusto están muy claras: dulce, salado, amargo, ácido y umami, todos ellos encerrados en la boca. Pocas vaguedades para tantas vibraciones; visuales, olfativas, gustativas, auditivas y táctiles, siempre táctiles. No existe la percepción sin el contacto a cuerpo.

Pero de qué instrumentos inventados podemos hablar en el sentido del gusto. ¿El gusto de qué necesita para convertirse en otro trans-sentido? Quizá el gusto no funcione como otro trans-sentido y sería mejor hablar de una trans-percepción.

De una percepción más allá de las simples vaguedades sabores, percepción vibratoria de aquello que nuestro gusto aún no sabe derretir con saliva y transformar en palabra.<sup>2</sup> No consigo encontrar esos instrumentos para el gusto,

existen instrumentos- técnica para la materia que alimenta a diario el gusto, la comida. Pero esos instrumentos se enmarcarían en el proceso creativo de la cocina. Un hacer de la cocina que se convierte en cotidiano, percepción cotidiana, que se nos traduce en una vaguedad de percepción más. Dejando escapar de ella, lo que de no-vaguedad, de certeza, tiene.

Tal vez la mala costumbre nos ha hecho olvidar que el comer, a parte de una necesidad, es un deseo, un placer. Y que bajo el mero hecho de la alimentación como necesidad primaria animal, la técnica creativa de la cocina aflora percepciones no básicas. Será la repetición monótona, ritual diario, cual bucle de técnicas, métodos y costumbres, la que ha dejado a nuestro gusto anestesiado en un continuo sabor comida-alimento.

No quiero creer que el gusto no sea un trans-sentido, que puede sobrepasar la alimentación. Pero el método en que el gusto trasciende o a qué trasciende es el campo del que yo hablo, indago, invento o quiero entender.

Responder a qué trasciende en palabras es demasiado complejo, tengo que manejar entre sentimientos, caricias, de aquello indefinible. Porque la percepción no puede ser entendida sin el sujeto que percibe, y éste tiene que permitir que la percepción ocurra, tendrá que poner de su parte. "Las cosas que saben, sólo se muestran a quienes estén dispuestos a ser de ellas." [Martínez de Albéniz]

Complicándolo más, el gusto a diferencia de otros sentidos, no sólo permite una percepción, si no que obliga a la unión completa con el objeto. Lo que entra en la boca pasa a ser parte de nosotros. Pero para que ese objeto trascienda la mera percepción vaguedad, tendrá que ofrecernos a nosotros receptores, más de lo que la boca comprende.

Los instrumentos en este caso podrían ser el propio objeto comida y su manera de ser dado, ofrecido o quizás la combinación.

Ofrecer, ofrenda de aquello que no se define; ¿La comida como objeto autónomo? El alimento en el plato como pieza completa, degustada y convertida en un sabor

intelectual por el receptor. (Me gustaría matizar que cuando hablo de comida, no sólo hablo de lo que se puede adquirir en un mercado a cambio de dinero.) ¿O lo que el creador de la comida deja en ella para el otro, para convertirse en parte del otro? Completando aunque sea un instante al comensal, al otro. ¿No será la combinación de lo que gusta, lo que sabe, combinaciones claves que pueden llegar a ser repetidas? Sabores + sabores = lo indefinible, lo percibido de más. “Es más una interrogación que una certeza, precisa de una pausa reflexiva, de un abrirse a la capacidad que lo que degustamos tiene de interrumpir nuestra existencia” [Martínez de Albéniz]

Esta interrupción de la existencia, como momento de muerte de nuestro ser. La misma muerte que plantea la carta del restaurante de Cuenca, donde como remate del festín, ofrece un suicidio en chocolate. “Muerte por chocolate”, acabar con nuestra existencia de una forma dulce, como si de “La grande Bouffe” se tratara. Sin certeza, esto es un ejemplo de plato autónomo, comida-objeto autónomo, lleno de vaguedades de sabor repetitivas, saturadoras hasta la plenitud perceptiva. Más que una interrupción de la existencia, es una interrupción del saboreo. Al aceptar esta muerte, el chocolate asedia la boca, incomunicando al resto de vaguedades de sabores. Aquí no se escapa nada, todo queda encerrado en nosotros.

“En todo proceso expresivo, algo del inconsciente del sujeto aflora en sus productos.” [Moraza] La autoalimentación se me plantea como un auto-placebo, al cocinar intento auto- completarme ante mi carencia. Me cocino mi propia comida, creyendo que sé lo que necesito, pero un trans-sentido debe trascender a uno mismo, a mi propio ser. Diariamente nos llenamos de placebos para hacernos creer que somos seres completos, pero son simples placebos, medicamentos patentados.

Lo mejor de la cocina de la abuela, no era la comida, si no la abuela. [Aduriz]

Sin certeza, aquello que debe escaparse de nuestra boca, debe ser ofrenda de otro. El creador de la comida debe ofrecer al comensal aquello que no conoce, siendo lo que necesita para llegar a trascender su percepción de

vaguedades. Esta debe ser una ofrenda desinteresada, completamente altruista, para poder llegar a ser percibida.

“Lo que intensifica la experiencia en el arte remite a ese saber del sujeto, que incorpora la experiencia de lo insabido, y también la experiencia de la exterioridad a la función, del goce innecesario, improductivo, ni prohibido ni obligatorio... En los pliegues y repliegues de esa intimidad el arte hace saber de la complejidad.” [Moraza]

Esa ofrenda desinteresada, insabida, llegará al que la recibe en forma de saber, en coexistencia sabor y saber. Interrumpiendo nuestra existencia y llenando nuestro cuerpo (dejando formar parte de nosotros). “...ese insabido “saber que no se sabe” es el límite de ese espacio magmático, propiamente caótico, donde habitan y gobiernan las pulsiones, los fantasmas, las repeticiones...” [Moraza]

Superando nuestro límite perceptivo y convirtiéndose en un insaber de percepción. Y por último sin certeza, sabor + sabor = lo indefinible, lo que percibimos de más. Sólo he encontrado un ejemplo, el EJEMPLO. Siempre sentí que en mi boca pasaba algo extraño, que no podía diluir a palabras, cuando me saciaba de agua mientras comía alcachofas. No lo comprendía y no llegaba a saber si me gustaba, pero cada vez que el menú se repetía, esperaba de nuevo, eso que el agua me hacía saber.

Esa percepción insabida , llegó a convertirse en una vaguedad de sabor más y quedó en mi inconsciente, sin nombre. Hasta que recibí el color del sabor.

“Después de comer alcachofas el agua tiene un sabor azul” [Gómez de la Serna]

El sabor azul, hizo llegar hasta mi percepción gustativa, el color de mi saber. No como mezcla de percepciones gusto-vista, sino como una certeza de sabor, añadida a las vaguedades de sabor ya asumidas. Con certeza, esa es la transición del sentido del gusto a trans-sentido que yo entiendo, sé y saboreo.

Yo lo ingerí, saboreé, y quise saber de ello. Ello que es ofrenda azul de comida, de objeto, ofrenda de técnica azul, pero también ofrenda azul ofrecida por otro y a su vez ofrenda azul del sabor, de vibración azul. Ese azul, y espero que si mi

existencia debe ser interrumpida indefinidamente, sea la “Muerte por azul” la que lo haga.

Instante de no-certeza certera, que cambia nuestra existencia, permitiéndonos vivir otra, cuando el agua deja de ser agua.

Quizás esté confundiendo el amor con el azul. “Más que suponer un saber, amar es consentir un **sabor**, un saberse.”[Lacan]

Yo consiento este azul, porque es el **sabor** que tú me dabas y el **azul** que me faltaba.

---

<sup>1</sup> “Trascender: Exhalar olor tan vivo y subido, que penetra y se extiende a gran distancia.” Definición de la Real Academia de la Lengua.

<sup>2</sup> “El pensamiento se hace en la boca”, Tristan Tzara.

Julia de Luis López. Trabajo realizado gracias al programa de Ayudas a la Formación de Personal de Investigación de la Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibertsitatea (2009)

#### Bibliografía:

- ADURIZ, Andoni Luis. “Diálogos de la literatura: Literatura y Gastronomía”. Biblioteca Bidebarrieta. Bilbao. 2010.
- GARCÍA BACCA, Juan David. “Infinito, transfinito, finito”. Anthropos, Editorial del Hombre. Barcelona. 1984.
- GÓMEZ DE LA SERNA, Ramón (1917). “Greguerías”. Orbis. Barcelona. 1984.
- LACAN, Jacques (1973). “D’AMOUR, SAVŒRE”. Versión castellana de Juan Luis Moraza. Madrid. 2004.
- MARTÍNEZ DE ALBÉNIZ, Iñaki. “La gastronomía como relación social”. Conferencia de Diálogos de la Cocina. 2009. Página Web. [http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl\\_index.php?accion=videos](http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl_index.php?accion=videos). Consultado: 21.03.09.
- MORAZA, Juan Luis. “DEL CUERPO, SABŒR”.
- TZARA, Tristan. “Siete manifiestos Dada”. Tusquets. Barcelona. 1986.